

Viiniministerin maistelut ja koulutukset

Kyselytunti

TIE VIINIEN MAAILMAAN -peruskurssit ja maistelut

Kurssi/maistelu voidaan toteuttaa sekä yksittäisenä kertana tai kolmen kerran kokonaisuutena. Kurssi ei edellytä aiempaa tuntemusta viineistä tai viinien maistelusta.

1. Viinimaistelun perusteet

Kurssilla käydään läpi perusasioita viineistä, perehdytään eri viinilajeihin sekä maistelutekniikkaan ja syvennytään analyttisesti viinien ulkonäön, tuoksun ja maun tarkasteluun. Maistelun esimerkkiviinit edustavat yleensä eri viinilajeja valkoviinistä punaviiniin ja kuohuviinistä väkevöityyn. Teema voidaan myös rakentaa yksittäisen viinilajin ympärille.

2. Valkoiset rypälelajikkeet

Kurssilla tutustutaan tunnetuimpien valkoviinirypäleiden alkuperään, esiintyvyyteen, ominaisuuksiin ja aromeihin sekä tiedon- että aistinvaraisesti. Näitä rypäleitä ovat esim. Chardonnay, Sauvignon Blanc ja Riesling. Näiden lisäksi käydään lyhyesti läpi muita tunnettuja valkoviinien rypälelajikkeita ja niiden perustietoa sekä perehdytään valkoviinien ja eri ruokalajien suosituksiin ja yhteensopivuuteen. Tarvittaessa maisteluun voidaan yhdistää myös erilaisia maistiaisia esim. juustoista leikkeleisiin.

3. Punaiset rypälelajikkeet

Kurssilla tutustutaan tunnetuimpien punaviinirypäleiden alkuperään, esiintyvyyteen, ominaisuuksiin ja aromeihin sekä tiedon- että aistinvaraisesti. Näitä rypäleitä ovat esim. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir ja Syrah. Näiden lisäksi käydään lyhyesti läpi muita tunnettuja punaviinien rypälelajikkeita ja niiden perustietoa sekä perehdytään punaviinien ja eri ruokalajien suosituksiin ja yhteensopivuuteen. Tarvittaessa maisteluun voidaan yhdistää myös erilaisia maistiaisia esim. juustoista leikkeleisiin.

RYPÄLEKURSSIT

Rypälekursseilla voidaan perehtyä muutaman rypäleen kokonaisuuksiin tai ainoastaan yhteen rypälelajikkeeseen ja sen erityispiirteisiin. Kursseilla syvennytään peruskursseja yksityiskohtaisemmin rypäleiden esiintyvyyteen ja ominaisuuksiin. Suositellaan viininmaistelun perusteiden tuntemista.

1. Valkoviinirypäleet I (Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Blanc ja Pinot Gris)

Rypälelajikkeita **Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Blanc** ja **Pinot Gris** yhdistää usein raikkaus ja hapokkuus, joskin kahdessa jälkimmäisessä hieman kohtalaisemmin. Niiden esiintyvyys on yleisempää suhteellisesti viileämmän ilmaston alueilla. Eri viinimaiden tyyliä ovat kuitenkin usein selkeästi erilaisia. Loiresta kotoisin oleva Sauvignon Blanc on erittäin vihersävytteinen rypäleenä, joita nautitaan melko nuorena. Rein-joen varresta lähtöisin oleva Riesling ikääntyy tarvittaessa hyvin pitkään, jonka aikana nuoren viinin voimakas hapokkuus pehmenee ja saa lisää väriä. Pinot Blanc ja Pinot Gris ovat sukua niin Pinot Noirille kuin Chardonnaylle. Eloisan kevyt PB tunnetaan myös nimellä **Weissburgunder** ja mausteisempi PG puolestaan **Grauburgunderina**.

2. Valkoviinirypäleet II (Chardonnay, Chenin Blanc ja Sémillon)

Täyteläisemmät ja kellertävät rypälelajikkeet **Chardonnay, Chenin Blanc** ja **Sémillon** vaihtelevat runsaasti keskenään mutta voivat osittain muistuttaa toisiaan. Yhteistä on että jokainen lajike kypsyy luontevasti tammitynnyrissä ja tarvittaessa ilman tammea. Nämä rypäleet kaipaavat myös usein enemmän lämpöä ja aurinkoa. Esimerkiksi kansainvälisesti viljellyin laatuviinirypäle Chardonnay vaihtelee ilmaston ja maaperän myötä itsessään kotiseutunsa Burgundin kuivan mineraalisesta, uuden maailman eksoottisen hedelmäisyyteen ja Kalifornian voimakkaaseen tammisuuteen. Loiren keskijuoksulta alkunsa saanut Chenin Blanc tunnetaan hunajaisena ja monipuolisena lajikkeena. Sémillon tunnetaan mm. Bordeaux'n kuivien ja makeiden valkoviinien päärypäleenä. Parhaimmillaan siitä saadaan runsasta ja täyteläistä viiniä.

3. Valkoviinirypäleet III (Viognier, Muscat ja Gewürtztraminer)

Mausteisia ja reheviä rypälelajikkeita ovat **Viognier, Muscat** ja **Gewürtztraminer**. Rhônelaiseen Viognieriin yhdistetään kukkaiset ja eksoottiset aromit sekä täyteläiset aromit. Muscat tunnetaan italiassa nimellä **Moscato**, josta tehdään usein makeaa ja pirskahtelevaa viiniä. Gewürtztraminer on nimensä mukaisesti erittäin makean mausteinen. Hapokkuutta on puolestaan hyvin vähän. Rypäleen alkuperänä pidetään Etelä-Tirolin Traminin kylää.

4. Punaviinirypäleet I (Cabernet Sauvignon, Merlot ja Sangiovese)

Cabernet Sauvignon, Merlot ja **Sangiovese** rypälelajikkeet ovat yleensä tummasävytteisiä ja usein suutuntumaltaan tanniinisia. Rypäleiden alkuperänä on Ranskan Bordeaux ja Italian Toscana. Siinä missä Cabernet Sauvignon on mustaherukkainen ja tanniininen, on Merlot enemmän luumuinen ja pehmeä. Nämä rypäleet ovat juurillaan usein hyvin haastavia maistelijalleen mutta kiehtovia esteettisyydellään. Bordeaux'n alueella rypäleet toimivat pääsääntöisesti sekotteina keskenään. Sangiovesen mausteiset ja nahkaiset ominaisuudet lukuisien eri ala-lajikkeiden (mm. **Brunello, Prugnolo Gentile, Sangiovese**) myötä luovat moni-ilmeisyyttä rypäleelleen. Niin sanotuissa *supertoscanalaisissa* viineissä Bordeaux'n lajikkeista tehdään sekoitteita Sangiovesen kanssa. Maistelussa voidaan myös vertailla uuden ja vanhan maailman tyylien eroavaisuuksia ainakin Bordeaux-rypäleiden osalta.

5. Punaviinirypäleet II (Pinot Noir, Nebbiolo ja Barbera)

Maistelun rypälelajikkeet ovat yleensä punasävytteisiä ja melko hapokkaita. Rypäleiden alkuperänä on Ranskan Burgundi ja Italian Piemonte. **Pinot Noir**ia viljellään yleisesti ympäri maailmaa, minkä vuoksi täyteläisyserot voivat olla hyvin poikkeavia toisistaan. Burgundin Pinot Noir on väriltään vaalehko ja punasävytteinen, kun taas uudesta maailmasta peräisin olevat ovat verrattain täyteläisempiä ja jossain määrin tummempia. Klassisista Pinot Noireista valmistetaan ehkä sensitiivisimpiä punaviinejä, kun vain ilmasto ja maaperä kohtaavat. Piemonten **Nebbiolista** löytyy hapokkuuden lisäksi runsaat tanniinit ja usein se vaatii pitkää ikää ennen nauttimistaan. Nebbiolon pikkuveli **Barbera** on hieman eloisampi ja hapokkaampi rypäle.

6. Punaviinirypäleet III (Syrah/Shiraz, Grenache ja Tempranillo)

Nämä rypälelajikkeet ovat lähtökohdiltaan melko erilaisia. Niitä kuitenkin yhdistää usein suhteellisen lämmin ilmasto ja runsaat tanniinit. Erot klassisen ja modernin viininvalmistuksen välillä luovat suuria eroja niin Euroopassa kuin muualla maailmassa. Syrah tunnetaan usein uudessa maailmassa nimellä Shiraz. Rypäle on mustasävytteinen ja kotoisin Ranskan Rhône'n laaksosta. Siinä on runsaasti tanniineja sekä mausteisia ominaisuuksia kuten pippuria ja lakritsia. Uudessa maailmassa rypäle on hyvin hillomainen. Grenache on jäänyt Syrahin varjoon vaikka on yleisempi lajikkeena. Siitä valmistetaan usein sekoitteita mm. Syrahin kanssa. Tempranillo on Espanjan ylpeys ja siitä käytetään myös useita nimityksiä eri puolella Espanjaa ja Portugalia. Näitä ovat mm. **Tinto Fino, Tinto de País, Ull de Llebre, Cencibel, Tinta Roriz** ja **Aragonez**. Sen aromeita ovat usein mm. tummat ja punaiset marjat, mausteet ja nahkaisuus.

MAA- JA ALUEKURSSIT

Maa- ja aluekohtaiset kurssit voidaan toteuttaa perehtymällä maanosasta yksittäiseen viinialueeseen tai jopa sen tiettyyn osaan. Tarkemmalla rajauksella luodaan maistelusta selkeämmin hahmotettavissa oleva kokonaisuus. Kursseja voidaan järjestää yhden tai useamman maistelun kokonaisuuksina.

I Vanhan maailman viinimaat

1. Ranska

Ranskassa tuotetaan eniten viiniä maailmassa. Maan viinit ja niiden alueet luovat esikuvia joka puolelle viinimaailmaa. Suurin osa kansainvälisistä laaturypälelajikkeista on ranskalaista alkuperää. Ne luovat kirjaimellisesti hedelmää jo Ranskan sisällä aina samppanjoista konjakkeihin. Ranskalaisten viinien pulloetiketti kertoo osan muttei useinkaan esimerkiksi rypäleitä. Esimerkiksi AC (*Appellation contrôlée*) laatuluokitus määrää sallitut rypälelajikkeet, hehtaarisadon enimmäismäärän, poimittavien rypäleiden kypsyyden sekä viljely- ja valmistusmenetelmät. Aluekohtaiset kasvuluokitukset hienoimpien *Grand Cru*- ja *Premier Cru*-luokitusten johdolla luovat poikkeuksineen kiehtovan kokonaisuuden maan viinikulttuurista.

a) Alsace

Alsacen viinialue sijaitsee Ranskan koillisosassa **Vogeesien** vuorijonon ja **Rein** -joen välisellä alueella. Alueen viinituotanto painottuu vahvasti kuiviin ja hapokkaisuun valkoviineihin Rieslingin johdolla. Muita valkoisia rypäleitä ovat Pinot Gris, Pinot Blanc, Muscat, Gewürtztraminer ja Sylvaner. Punaviinirypäleenä toimii puolestaan Pinot Noir. Erikoisuutena myös makeat valkoviinirypäleistä valmistettavat *Vendage Tardives* (myöhään poimitut rypäleet) ja *Sélection des Grains Nobles* (jalohomeiset rypäleet) -jälkiruokaviinit.

b) Bordeaux

Bordeaux'n viinialuetta voidaan pitää kenties eräänä maailman tunnetuimista. **Gironde** -joen lounaispuolen **Medoc'n** alue sekä **Dordogne** -joen pohjoispuolella sijaitsevat **Pomerol** ja **St-Émilion** ovat merkittäviä referenssejä koko kansainväliselle viinikulttuurille. Kuuluisien Cabernet Sauvignon ja Merlot -rypälelajikkeiden kotina pidetäänkin Bordeaux'n seutua, jonka viinikulttuuri on enemmän punaviinilähtöinen. Muita yleisiä punaisia rypäleitä alueella ovat Cabernet Franc ja Petit Verdot. Valkoisia puolestaan Sémillon, Sauvignon Blanc ja Muscadelle. Bordeaux'n viinit ovat yleisesti sekoitteita perinteisten lajikeviinien sijaan. Makeiden valkoviinien kulttialueena voidaan hyvin pitää Bordeaux'n kaupungista etelään sijaitsevaa **Sauternes'n** aluetta. Kuivista valkoviineistä tunnetaan parhaiten **Pessac-Léognan**.

c) Burgundi

Burgundin viinien sensitiivisyys on parhaimmillaan aisteja hivelevää nautittaessa sekä valko- että punaviinejä. Alue sijoittuu Ranskan itäiseen keskiosaan **Dijonin** ja **Lyonin** kaupunkien väliin. Lisäksi Dijonista luoteeseen ulottuva **Chablis'n** ala-alue. Burgundin viinit ovat puhtaasti lajikeviinejä peräisin valkoisesta Chardonnaysta ja punaisesta Pinot Noirista. Kuriositeetteina paikallinen valkoviini Aligoté -sypäleesät sekä eteläisen **Beaujolais'n** alueen punainen Gamay. Maailman ehkä kuuluisimmat ja kalleimmat viinit tulevat **Cote d'Orin** alueelta. Kymmenien ala-alueiden ja lukemattomien cru-palstojen nimistä mainittakoon mm. **Gevrey-Chambertin**, **Chambolle-Musigny** tai **Vosne-Romanée**.

d) Rhône

Rhônen viinialue jakaantuu pohjois- ja eteläosaksi. Pohjois-Rhône etenee jokivarren molempia reunoja pitkin **Lyonista** etelään edustaen Syrahista valmistettua punaviiniä ja Viognierista tehtyä valkoviiniä. Etelä-Rhône on laajempi alue, jossa viinit ovat pääosin sekotteita. Pohjoisen Syrahia täydentää punaviinirypäleitä mm. Grenache, Carignan, Cinsault ja Mourvèdre. Rhône'n nimekkäimpiä alueita ovat pohjoisessa **Côte-Rôtien** palstat ja **Hermitagen** kukkula sekä etelässä maineikas **Châteauneuf-du-Pape** sekä roséviineistään tunnettu **Tavelin** ala-alue.

e) Loire

Loire-joen laakso ulottuu Atlantin rannikolta lähes neljänsadan kilometrin verran jokivartta pitkin sisämaahan. Alue jakaantuu neljään pää-alueeseen: **Nantes**, **Anjou-Saumur**, **Touraine** sekä **Sancerre** ja **Pouilly-Fumé**. Ensimmäisen päärypäle on valkoinen Melon de Bourgogne (Muscadet). Keskijuoksulla yleisimpiä ovat valkoinen Chenin Blanc ja sekä punainen Cabernet Franc. Yläjuoksulla puolestaan valkoinen Sauvignon Blanc sekä pienissä määrin punainen Pinot Noir. Sancerren ja Pouilly-Fumén Sauvignon Blanca pidetään usein esikuvana ympäri maailmaa viljellylle vihersävytteisen raikkaalle valkoviinille.

2. Italia

Italialainen viinikulttuuri elää parhaillaan uutta nousua. Laatu korvaa määrää suurimmillakin viinituotantoalueilla ja paikalliset lajikkeet luovat vähitellen kansainvälistä identiteettiä. Samalla myös ranskalaisperäiset rypälelajikkeet ovat ottaneet pysyvästi jalansijaa perinteisilläkin viinialueilla. Maan laatuluokitusjärjestelmä on myös murroksessa. Korkeimpien DOCG- (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) ja DOC -alueiden määrä kasvaa jatkuvasti ja suuremmat alueet jakaantuvat pienempiin osiin. IGT (*Indicazione Geografica Tipica*) -luokitus antaa vapauksia luoda uusia mahdollisuuksia kansainvälisten rypäleiden kanssa. Ruoka- ja viinikulttuuri elävät Italian viinien kanssa käsi kädessä.

a) Luoteis-Italia (Piemonte ja Lombardia)

Alppien juurelle sijoittuu eräs Italian tunnetuimmista ja arvostetuimmista viinialueista nimeltään **Piemonte**. Sen viinikaupungit ovat **Asti** ja **Alba**. Jälkimmäisen lähistöllä alueen kruunuina ovat Nebbiolo -rypäleestä valmistetut **Barolo**- ja **Barbaresco** -alueiden pitkää kypsytystä kaipaavat punaviinit. Nebbiolon perässä kulkevat hieman kevyempi mutta hapokas Barbera ja pehmeämpi Dolcetto. Valkoviinirypäleinä Piemontessa viljellään paikallisia Arneis-, Cortese rypäleitä sekä *Spumante* -kuohuviinien päärypäleenä tunnettua Moscato Biancoa. Piemonten itäpuolelle asettuva **Lombardia** tunnetaan parhaiten **Franciacorta** -alueensa laadukkaista kuohuviineistä.

b) Pohjois-Italia (Trentino ja Alto Adige)

Adigen jokilaakson rinteet reunustavat sen alaosiin sijoittuvia viinitarhoja joista eteläisempi tunnetaan **Trentinon** alueena. Sen kaikilla osalla on omat paikalliset rypäleensä, Näistä mainittakoon mm. punainen Teroldego Rotaliano. Lisäksi perinteisemmät valkoiset Chardonnay ja Pinot Grigio sekä punainen Merlot tuottavat laadukkaimpia alueen viinejä. **Etelä-Tirolin** saksankielinen **Alto Adige** otaksutaan olevan Gewürtztraminer-rypäleen kotiseutua. Lisäksi valkoinen Pinot Bianco sekä punaisista Pinot Noir ja Lagrein ovat alueen viljellyimmät rypäleet.

c) Koillis-Italia (Veneto ja Friuli)

Veronan kaupungin ja **Gardajärven** itä-koillispuolelle sijoittuva **Veneto** voidaan jakaa läntiseen ja itäiseen osaan. Länsi-Venetossa merkittäviä alueita ovat valkoviineistään tunnettu **Soave** (päärypäle Garganega) ja punaisistaan **Valpolicella** (päärypäle Corvina). Valpolicellan alueella valmistetaan kuuluisia ja voimakkaita *Amarone*-viinejä ilmakuivatuista rypäleistä. Amarone-viineistä jäävät kuoret käytetään *Ripasso*-menetelmällä Valpolicellan perusviinin kanssa, jolloin lopputulos on vahvempi ja intensiivisempi. Itä-Veneton alueella tuotetaan runsaasti Prosecco -kuohuviinejä. Koillisreunan **Friuli** tunnetaan alueensa valkoviineistään, joista mainittakoon paikallinen Friulano ja yleisemmät Pinot Grigio ja Sauvignon Blanc.

d) Keski-Italia (Toscana, Marche ja Umbria)

Toscanan auringon alla kasvaa alueen punaviinien sielu eli Sangiovese -rypäle sen lukuisine muunnoksineen. Tunnetuin alue on **Chianti** Classico. Muita kuuluisia alueita rannikon läheisyydessä sijaitseva "*supertoscanan*" viineistään tunnettu **Bolgheri**. sekä sisämaassa Chiantin eteläpuolella sijaistsevat **Montalcino** ja **Montepulciano**. Bolgherissa käytetään runsaasti kansainvälisiä rypälelajikkeita kuten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc ja Syrah. Toscanan valkoviinirypäleinä käytetään Trebbianoa ja Malvasiaa, joista valmistetaan myös makeaa *Vin Santoa*. Keski-Italian **Marchen** ja **Umbrian** alueet ovat vähitellen nostaneet laatua. Marche painottuu punaviineihin kun Umbria tunnetaan enemmän valkoviineistään.

e) Etelä-Italia (Sisilia, Apulia, Campania ja Sardinia)

Etelä-Italia on yksi Italian nopeimmin kehittyvistä viinialueista. **Apulian** alueella on yksi määrällisesti Italian suurimpia. **Campanian** alue **Napoli**n kaupungin ympärillä nousee paikallisilla rypälelajikkeillaan enenevässä määrin kansainväliseen tietoisuuteen. Sardinian viinikulttuuri luo omaa lukuaan. **Sisilian** saarella valmistetaan kansainvälisistä ja omista rypälelajikkeista paahteisia valko- ja punaviinejä. Yksi keskeisimpiä viinialueita sijaitsee **Etna**-tulivuoren alaosan länsipuolella. Sisilian saaret **Pantelleria** ja **Lipari** tuottavat makeita valkoviinejä Moscato- ja Malvasia -rypäleistä.

3. Espanja

Kun muutama vuosikymmen taaksepäin Espanjan viinikulttuurista tunnettiin lähinnä **Riojan** punaiset ja **Andalusian** sherryt, on kulttuuri kehittynyt runsaasti eteenpäin. Modernin viininvalmistuksen kehittymisen myötä on DO (*Denominación de Origen*) -laatuluokituksen saaneita viinialueita on ympäri maata ja yhä pienempinä ala-alueinaan. Rypälelajikkeina käytetään niin omia kuin ranskalaisperäisiä lajikkeita, jotka tunnetaan espanjankielisillä nimillään. Näitä ovat punaisista lajikkeista mm. Garnacha (Grenache), Monastrell (Mourvèdre), Cariñena (Carignan) sekä kansainväliset Cabernet Sauvignon, Merlot ja Pinot Noir. Kaiken kruununa on kuitenkin Tempranillo ja sen kymmenkunta samaa lajiketta tarkoittavaa synonyymia.

a) Luoteis-Espanja (Galicia ja Kastilla-León)

Atlantin valtameren rannikolla sijaitseva **Galicia** poikkeaa muusta Espanjasta tyyliältään voimakkaasti. Sen tunnetuin alue on **Rías Baixas**, jonka viinit ovat pääosin kuivia valkoisia, joiden päärypäleenä on Albariño. Muita alueita ovat mm. **Ribeiro**, **Ribeira Sacra** ja **Bierzo**. Kaksi jälkimmäistä tuottaa Galician punaviinit. **Kastilla-Leónin** alue tuottaa eräitä Espanjan merkittävimpiä punaviinejä **Toron**, **Cigalesin** ja **Ribeira del Duero**n alueilla. Rypälelajikkeina pääosin Tempranillon alalajikkeet Tinta del Toro, Tinto Fino ja Tinto del País. Alueen valkoviinit valmistetaan **Ruedan** alueella Verdejo -rypäleestä.

b) Pohjois-Espanja (Rioja ja Navarra)

Espanjan yksi perinteisimpiä punaviini saapuu kuuluisalta **Riojan** alueelta. Alue jaetaan kolmeen osaan: **Alavesa**, **Alta** ja **Baja**. Niiden läpi kulkee **Ebro**-joki. Viljelyin rypäle aluella on Tempranillo, jonka lisäksi yleisiä ovat Garnacha ja Mazuelo (Carignan) sekä vähitellen yleistyvä Cabernet Sauvignon. Klassinen Riojan punaviineille on yleistä kypstyksen ilmaisu pullon etiketissä. Näitä nimiä ovat mm. *Crianza*, *Reserva* ja *Gran Reserva*. Riojan valkoinen rypäle on puolestaan paikallinen Viura. Riojasta koilliseen sijaitsee **Navarran** alue, jossa rypälevalikoima on pitkälti Riojan kaltainen.

c) Koillis-Espanja (Katalonia ja Aragonia)

Katalonian yksi keskeisimpiä alueita on **Barcelonan** kaupungin lähistöllä sijaitseva **Penedès**. Sen merkittävimpiä viinejä ovat *Cavat* eli espanjalaiset kuohuviinit. Penedèsin valko- ja punaviinirypäleet edustavat kansainvälisiä Chardonnayta ja Cabernet Sauvignonia, joita valmistetaan alueella enemmän kuin muualla Espanjassa. Alueen keskeisin laatuviinialue on kuitenkin **Priorat**, jonka päärypäleitä ovat Garnacha ja Cariñena, joiden sekoitteena käytetään myös Cabernet Sauvignon, Merlot ja Syrah -rypäleitä. Muita merkittäviä ala-alueita ovat mm. **Tarragona**, **Montsant** ja **Costers del Segre**. Kataloniasta luoteeseen sijoittuvan **Aragonian** maakunnan merkittävin ala-alue on **Somontano**.

d) Keski-Espanja (Madrid ja La Mancha)

Keski-Espanjassa valmistetaan määrällisesti suuri osa Espanjan kokonaisviinituotannosta. Suurin DO-alue on **La Mancha**, jonka eteläosassa sijaitsee **Valdepeñasin** alue. Massaviinien päärypäleet ovat Airén ja Tempranillon alalajike Cencibel. Vähitellen myös kansainväliset lajikkeet ovat lisääntyneet alueella. Espanjan pääkaupungin **Madridin** eteläpuolelle jää nimeään kantava alue, jossa myös viinien laatu kehittyy jatkuvasti.

e) Itä-Espanja (Valencia, Murcia ja Mallorca)

Välimeren tuntumassa sijaitsevalla **Valencian** ja **Murcian** maakunnat ovat jakaantuneet useisiin viinialueisiin, joissa valmistetaan enenevissä määrin laadukkaita punaviinejä. Alueita ovat mm. **Manchuela**, **Jumilla**, **Yecla** ja **Utiel-Requena**. Niiden Syrah ja Monastrell -rypäleistä valmistetut viinit luovat intensiivisen paahteisia punaviinejä. **Mallorcan** saarilla puolestaan valmistetaan paikallisista lajikkeista Manto Negro ja Callet mausteisia punaviinejä.

f) Etelä-Espanja (Andalusia ja Kanariansaaret)

Andalusian maakunta tunnetaan parhaiten väkevöidystä sherrystään. Muita väkevöityjä viinejä ovat **Málaga** ja **Montilla-Moriles**, jotka ovat myös alueiden nimiä. Sherryjä valmistetaan **Jerezin** alueella ja sen päärypäleet ovat Palomino ja Pedro-Ximenez. Kuivia sherrylajeja kevyemmästä täyteläisempään ovat *Fino*, *Manzanilla*, *Amontillado*, *Palo Cortado* ja *Oloroso*. Olorosoa valmistetaan myös makeana kaupallisen *Creamin* tavoin. **Kanariansaarten** viinialueista merkittävin on **Teneriffa**, jolla on jo viisi DO-aluetta

4. Saksa

a) Mosel

b) Rheingau ja Rheinhessen

c) Nahe ja Pfalz

d) Baden ja Franken

5. Itävalta

a) Niederösterreich

b) Burgenland ja Steiermark

II Uuden maailman viinimaat

1. Yhdysvallat

a) Kalifornia

b) Oregon ja Washington

2. Chile

3. Argentiina

4. Etelä-Afrikka

5. Australia

a) Etelä-Australia

b) Victoria ja Uusi Etelä-Wales

c) Länsi-Australia ja Tasmania

6. Uusi-Seelanti

ERIKOISKURSSIT

Erikoiskursseilla voidaan syventyä yksittäisiin viinilajeihin tai erilaisien viinien ja ruokalajien yhdistämiseen. Ehdotuksia muista erikoiskursseista otetaan mielellään vastaan.

1. Samppanjat ja/tai kuohuviinit

Kuohuviinejä valmistetaan ympäri maailmaa, mutta samppanjaa ainoastaan **Champagnen** maakunnassa **Ranskassa**. Samppanjan rypälelajikkeet ovat valkoinen Chardonnay sekä punaiset Pinot Noir ja Pinot Meunier. Muualla Ranskassa kuohuviinit tunnetaan nimellä *Crémant*, **Espanjassa** puolestaan nimellä *Cava*, **Saksassa** *Sekt*, **Italiassa** *Spumante* ja uudessa maailmassa on yleisnimityksenä *sparkling wine*. Parhaina vuosina samppanjoista ja kuohuviineistä valmistetaan vuosikertapullotteita, kun taas suurin osa on vuosikerrattomia. Samppanjan valmistukseen käytettävä menetelmä tunnetaan muualla mm. nimillä *methode traditionnelle* tai *methode classique*. Kuohuvia valmistetaan yleensä valkoisina, mutta myös roséna ja toisinaan punaisenakin.

2. Roséviinit

Roséviinejä valmistetaan useilla eri menetelmillä. Klassisin tapa on puristaa mehu käymisastiassa punaviinien tavoin punaviinirypäleistä, joiden kuorista alkukäymisessä saatava väri luo oman sävynsä. Tämän jälkeen kuoret poistetaan ja viini jatkaa käymistään valkoviinien tapaan. Yksinkertaisempi tapa on lisätä valkoviiniin punaviinimehua, joiden sekoituksen annetaan jatkaa käymistään yhdessä. Roséviinejä valmistetaan ympäri maailmaa ja niitä nautitaan usein lämpiminä kausina hyvin viilennettyinä. Etelä-Ranskan **Provencen** ja **Etelä-Rhône**n alueilta saapuvat perinteisimmät kuivat roséviinit.

3. Jälkiruokaviinit

Jälkiruokaviinit ovat yleensä makeita. Niitä valmistetaan niin mietoina kuin väkevöityinä. Maistelu voidaan toteuttaa molemmista tai erikseen. Miedoista viineistä yleisimpiä ovat myöhään poimituista rypäleistä valmistetut valkoviinit. Niiden huippuina pidetään usein jalohomeen (*botrytis cinerea*) kuivattamia rypäleitä, joiden sokeripitoisuus on erittäin korkea. Nimityksiä näille ovat esim. *Trockenbeerenauslese* (saks.) ja *Sélection des Grains Nobles* (ransk). Kansainvälistä kärkeä edustavat Bordeaux'n **Sauternes'n** ja **Barsacin** makeat valkoiset sekä useat Saksan **Moselin** ja Itävallan **Burgenlandin** alueiden viinit. Kuuluisia muita mietoja jälkiruokaviinejä ovat mm. Unkarin **Tokaj**-viinit sekä italialaiset Moscato d'Asti -kuohuviinit. Väkevöityjä jälkiruokaviinejä ovat mm. Portviinit, Malagat, Madeirat, Marsalat ja makeat Sherryt.

4. Portviinit

Portviinirypäleitä viljellään Pohjois-**Portugalin Douro**-joen laaksossa ja sen sivujokien varressa. Niitä valmistetaan Porton kaupungin **Vila Nova de Gaia**sa sijaitsevissa portviinitaloissa. Portviinit voidaan jakaa kahteen pääjoukkoon eli **Ruby** ja **Tawny**. Ruby viineistä valmistetaan **LBV** (*Late Bottled Vintage*)- ja **vuosikertaportviinit**. Tawny-menetelmällä tehdään esim. **10-, 20-, 30-** ja **40-**vuotiaita sekoituksia. Vuosikertataawnyja kutsutaan nimellä **Colheita**. Laadukkaimpia portviinirypäleitä ovat mm. Touriga Nacional ja Tinta Roriz.

5. Joulupöydän viinit

Suomalaisen joulupöydän maut ovat usein täyteläisiä mutta mietoja. Kylmät kalaruoat kaipaavat usein raikkaan hapokkaita valkoviinejä, kun taas kinkulle ja kalkkunalle sopivat paremmin täyteläisen runsaat ja mausteiset valkoviinit tai keskitäyteläiset ja pehmeät punaviinit. Luumuisten tai suklaisten jälkiruokien seuraksi sopii hienosti esimerkiksi portviinit. Maistelussa käydään sopivia valko- ja punaviinejä suunniteltuna eri ruokalajeille jälkiruokia unohtamatta.